

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57—146559

⑬ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/325

識別記号  
1 0 1

庁内整理番号  
6971—4B

⑭ 公開 昭和57年(1982)9月10日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑮ 冷凍魚肉すりみの製造方法

号オルガノ株式会社内

⑯ 特 願 昭56—32457

⑰ 出 願 人 オルガノ株式会社

⑱ 出 願 昭56(1981)3月9日

東京都文京区本郷5丁目5番16号

⑲ 発 明 者 加藤明

⑳ 代 理 人 弁理士 高橋章

東京都文京区本郷5丁目5番16

明 細 書

1. 発明の名称

冷凍魚肉すりみの製造方法

2. 特許請求の範囲

採肉した魚肉を水晒した後、塩化カリウムおよび糖類の適量を加えらい潰して粘稠な肉糊をつくり、急速に凍結することを特徴とする冷凍魚肉すりみの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は冷凍魚肉すりみの製造方法に関するもので、多水性魚を採肉し、十分に水晒した後塩化カリウムおよび砂糖、粉末ソルビットなどの糖類の適量を加えらい潰して粘稠な肉糊をつくり、容器に詰めて急速に凍結することを特徴とするものである。

従来、冷凍魚肉すりみの製造方法としては無塩法と加塩法と呼ばれる二方法が一般的である。

すなわち、多水性魚の頭、骨、内蔵、皮など不要部分を取除き、得られた魚肉を数回に渡り冷水で水晒した後、無塩法はリン酸塩を0.2～

0.4%、糖類を4～7%加えらい潰し、また加塩法は食塩を1～5%、糖類を5～15%加えてらい潰す。らい潰して得た粘稠な肉糊は容器に詰め、 $-25 \sim -35^{\circ}\text{C}$ で急速に凍結する。

最近、リンの過剰摂取がカルシウムの体内吸収を阻害し、また食塩の過剰摂取が高血圧の一因であるとのことから、リン酸塩と食塩を使用しない冷凍魚肉すりみの製造方法の開発が望まれている。

本発明者は塩化カリウムの浸透圧および味が食塩に類似していることと、カリウムの摂取が高血圧を抑圧することに着眼し、研究を重ねた結果リン酸塩と食塩を使用しない冷凍魚肉すりみの製造方法を知見した。

すなわち、採肉し水晒した多水性魚肉に塩化カリウムと糖類の適量を加えらい潰し容器に詰めて急速に凍結した。この冷凍魚肉すりみは長期貯蔵後に解凍したが蛋白変性は少なく、保水性も良好で弾力があつた。

塩化カリウムの添加量は1～5%、糖類の添加

量は5～15%であることが望ましく、これ以下の添加量では効果がみられず、またこれ以上の添加量ではすりみの味が損われる。

以下、本発明の実施例について説明する。

#### 実施例

採肉した多水性魚スケトウダラ10kgを100kgの水で数分間水晒し、これを5回繰返した後脱水し、これに塩化カリウム0.3kg、砂糖1kgを加え、らい潰機でらい潰し得られた粘稠な肉糊をポリエチレン袋に充填した後-30℃で凍結させ貯蔵した。30日間貯蔵した後解凍し、肉挽機にかけ20分間らい潰し、でん粉10%を加え混合した後、ケーシングに詰め85～90℃で40分煮熟し一夜放置した後3mmの厚さに輪切にし2つに折たたんだが、亀裂は生じなかつた。

**PAT-NO:** JP357146559A  
**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 57146559 A  
**TITLE:** PREPARATION OF PASTE OF  
FROZEN FISH MEAT  
**PUBN-DATE:** September 10, 1982

**INVENTOR-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
KATO, AKIRA	

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
JAPAN ORGANO CO LTD	N/A

**APPL-NO:** JP56032457  
**APPL-DATE:** March 9, 1981

**INT-CL (IPC):** A23L001/325

**ABSTRACT:**

**PURPOSE:** To prepare frozen fish paste, by adding potassium chloride and saccharides to fish meat immersed in running water, and grinding and rapidly freezing the meat.

**CONSTITUTION:** Fist meat containing a large amount of water is prepared by separating the meat from a fish body and immersing in running water. The meat is added with 1~5% potassium chloride and

5~15% saccharides and ground to obtain viscous meat paste, which is packed in a container and frozen quickly.

COPYRIGHT: (C)1982,JPO&Japio